(1) N° de publicati n : (A n'utiliser que pour les

commandes de reproduction).

2 403 024

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INBUSTRIELLE

PARIS

A1

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

₂₉ N° 77 27703

	<u>54</u>	Nouvelles compositions destinées à l'a culture.	griculture, l'horticulture, la floriculture et l'arbo
	61	Classification internationale (Int. Cl. ²).	A 01 N 5/00, 9/20.
33 32	22 31	Date de dépôt Priorité revendiquée :	14 septembre 1977, à 10 h 11 mn.
	41	Date de la mise à la disposition du public de la demande	B.O.P.I. — «Listes» n. 15 du 13-4-1979.
	7)	Déposant : MORELLE Jean Valentin e résidant en France.	t LAUZANNE-MORELLE Eliane Marie-Thérèse,
·	72	Invention de :	
	73	Titulaire : Idem 71	
	74	Mandataire :	

Il est bien connu que le cuivre, le zinc, le magnésium, le manganèse par exemple, sont des métaux qui jouent un role important dans le développement des végétaux, en intervenant dans le métabolisme des lipides et des protéines, à la condition qu'ils se manifestent sous forme de complexes biologiques pouvant ètre assimilés.

On sait également, que certains métaux, ont un role protecteur, contre l'agression des micro-organismes, tels les fongiques par exemple.

Il a été constaté, que les acides aminés présents dans les structures végétales, s'y trouvent non seulement à l'état de protéines, peptides et acides aminés libres; mais également sous forme de complexes lipidoprotidiques, comportant tous les acides aminés liés aux lipides, mis en évidence dans les chloroplastes d'épinards de betteraves et d'orties. Ces dernières structures apparaissant douées d'une action importante, sur le comportement des végétaux.

Etant donné que les structures lipidoprotidiques, principalement, les lipoaminoacides et lipopeptides, présentent le plus grand intéret, que les sels métalliques de lipoaminoacides ont été précedemment réalisés et décrits. La présente invention a pour objet, l'emploi dans l'agriculture, l'horticulture, floriculture et arboriculture, de certains sels metalliques de structures lipoaminoacides et lipopeptides bien définies.

Il a été précedemment observé que les lipoaminoacides comportant dans leur chaine grasse de 6 à 12 atomes de carbone, étaient 25 seuls doués de propriétés bactéricides, fongicides et virulicides, que leur salification par des métaux comme le cuivre ou le zinc par exemple, conservait non seulement de telles propriétés, mais les exaltait.

Parallèlement, il a été constaté, qu'en dehors de l'effet protec

-teur des structures lipoaminoacides comportant de 6 à 12 atomes
de carbone, toutes les structures lipoaminoacides ou lipopeptidiques, à peptides courts, comportant des chaines grasses de 6 à 30
atomes de carbone, étaient douées de propriétés fertilisantes,
exaltant le processus de germination et, stimulant sensiblement

le développement des végétaux.

La présente invention, concerne donc, l'emploi dans l'agriculture et autr s domaines précédemment cités:

5

I-De tous sels metalliques de lipoaminoacides ou lipopeptides, caractérisés par la présence d'une chaine grasse de 6 à I2
atomes de carbone, ainsi que par la présence soit d'un seul acide
aminé, ou de mélanges d'acides aminés libérés par hydrolyse totale
ou partielle de protéines de toutes origines, soit encore par la
présence de peptides, présents du fait d'une hydrolyse partielle.
De telles combinaisons ainsi obtenues, sont douées de propriétés
protectrices à l'égard des micro-organismes et stimulatrices, sur
le développement des végétaux.

2-De tous sels métalliques de lipoaminoacides ou de lipopeptides, caractérisés par la présence d'une chaine grasse de I3 à 30
atomes de carbone, ainsi que par la présence d'un seul acide aminé,
ou de mélanges d'acides aminés libérés par hydrolyse totale ou
partielle de protéines de toutes origines, soit encore par la pré15 sence de peptides issus d'une hydrolyse partielle. De telles combi
-naisons ainsi obtenues, sont douées uniquement de propriétés stimulatrices, sur le développement des vegétaux.

L'experience a montré que pour ce qui concerne la chaine grasse des structures lipoaminoacides ou démélanges de lipoamino20 acides et de lipopeptides, la chaine caprylyle en C8, conduisait à des préparations les plus actives envers les micro-organismes: bactéries et fongiques et les virus.

Pour des raisons économiques, on utilisera avantageusement et préférentiellement, des structures lipopolyaminoacides issues 25 de l'hydrolyse totale ou partielle de protéines de toutes origines, plutot qu'à partir d'acides aminés seuls. D'autre part, les structures lipopolyaminoacides, mettent à la disposition du végétal, tous les acides aminés existant dans les protéines.

Enfin, pour les métaux, on aura recours à ceux qui se trouvent 30 normalement dans les milieux biologiques, tels: le calcium, magnésium, manganèse, fer, cuivre, zinc par exemple.

Comparativements aux substances toxiques, généralement utilisées en agriculture, horticulture et arboriculture, la présente invention conduit aux avantages suivants:

35 I-De par leur nature structurale, les sels de lipoaminoacides obtenus à partir des métaux cités, ne sont pratiquement pas toxiques. leur dégradation dans le sol par les systèmes enzymatiques, condui -ra à d s lipides, acides aminés et métaux que l'on trouv norma-

lement dans le sol, dans les tissus animaux et végétaux. Il n'y a donc aucun danger quelconque de pollution, de telles substances étant dépourvues d'actions éco-toxicologiques.

2-Les substances décrites par l'invention, sont douées de propriétés bactéricides, fongicides et virulicides, elles ont donc pour effet de protégéer la germination en particulier, et le développement de la plante contre les agresseurs.

3-Les sels de lipoaminoacides ou de lipopeptides décrits dans l'invention sont caractérisés par des propriétés fertilisantes IO importantes, en stimulant le processus de germination et le développement du végétal.

4-Les sels métalliques décrits dans ce qui précède, sont insolubles dans l'eau, se fixent facilement sur les semences, les feuilles et les écorces, sans ètre éliminés pour autant par l'eau de 15 pluie.

5-Les compositions obtenues selon l'invention, peuvent ètre mises en dispersion dans l'eau et répandues sur les végétaux, comme agents de traitements antifongiques, ou pour la protection contre les insectes parasitaires.

6- Pour les légumes ou les céréales, on mélangera avantageusement les semences avec une composition conforme à l'invention, lors des semailles, dans des rapports par exemple, de I à 3 ou de I à 5, afin d'obtenir une bonne protection et un effet fertilisant. Ce procédé protège la semence contre les agressions du sol, intervient 25 dés la germination dans le processus métabolique de la plante, en augmentant ses moyens de défense.

7-On constate généralement une augmentation importante des rendements de récoltes, pour la grande majorité des végétaux alimentai -res: céréales et légumes. C'est ainsi qu'à titre d'exemple, pour 30 une variété de blé expérimenté, par rapport à la semence non traitée, le rendement à la récolte était de I5 à 20% plus élevé. Pour l'avoine, les grains ont donné un poids de 50% superieur par rapport aux témoins. D'autre part, il a été observé, que les tiges de l'avoine traitée lors des semailles avaient en moyenne, un diamètre trois fois superieur aux témoins.

A titre d'exemples non limitatifs, on utilisera avantageusement, dans le cadre de l'invention, les sels métalliques de lipoaminoaci-

des ou de lipopentides ci-après décrits, comportant comme métaux: le cuivre, zinc, fer, manganèse, magnésium ou calcium, M représentant le métal:

I-Sels de lipo-monoaminoacides:

5

b) Lauroylméthionate:
$$(CH_3-(CH_2)_{10}-CO-NH-CH-COO-)_2$$
 M $(CH_2)_2-S-CH_3$

2-Sels de lipo-polyaminoacides:

Dans lesquels - NH_CH-R_I représente la fraction du COO-

mélange d'acides aminés issus de l'hydrolyse du collagène, acylés par les chaines grasses.

Dans lequel -NH-CH-R_I représente la fraction du mélan-! 15 ge d'acides aminés issus de l'hydrolyse de la kératine.

3-Sels de lipopeptides:

Caprylylpeptidate de collagène:

$$(CH_3-(CH_2)_6-CO-NH-CH-R_1...R_x)_2$$
 M COO-

Dans lequel -NH-CH-R_I...R_x représente une chaine pepti-! COO-

20 dique un nombre variable d'acides aminés, obtenus par hydrolyse partielle du collagène.

4-Mélange de sels de lipoaminoacides et de lipopeptides: Tels les exemples 2 et 3, réalisés selon le niveau d'hydrolyse de la protéine, on obtiendra des rapparts variables entre lipopolyaminoacides et lipopetides.

A titre d'exemples non limitatifs, en natures et en rapports, on utilisera avantageusement, pour le traitement des semences ou des végétaux, les compositions suivantes:

	IO	I-Caprylylcollagénate de cuivre Bentonite	. 97
		2-Caprylylcollagénate de magnésium Bentonite	5 95
	15	3-Caprylylkératinate de zinc Bentonite	3 97
	4-Palmitoylcollagénate de cuivre Bentonite	5 95	
	5-Caprylylglycocollate de cuivre Bentonite	3 97	
	20	6-Lauroylméthionate de zinc Bentonite	3 97
	7-Caprylylcollagénate de cuivre Carbitol Eau	IO IO 80	
	25	8-Caprylylglycocollate de cuivre Lauroylkératinate de magnésium Carbitol Eau	2,5 2,5 IO 85
	30	9-Caprylylpeptidocollagénate de cuivre Bentonite	5 9 5
		IO-Caprylylkératinate de manganèse Caprylylamino-peptidocollagénate de cuivre Bentonite	2,5 2,5 9 5

REVENDICATIONS

I) Compositions destinées à l'agriculture, l'horticulture, la floriculture et l'arboriculture caractérisées en ce qu'elles contiennent comme agents de traitement au moins un sel métallique de lipoaminoacide de formule générale:

(R-COHN-CH-COO) M R'

Dans laquelle:

R- est un radical d'acide gras.

R'- est un atome d'hydrogène ou un radical d'aminoacide.

M- est un métal

Ou un sel métallique d'un lipopeptide, de formule générale:

(R-COHN-ÇH-COHN-ÇH - COO) M

Dans laquelle:

R- est un radical d'acide gras.
R'- le premier acide aminé de l'enchainement peptidique acylé à la chaine grasse.

R*- le dernier acide aminé de l'enchainement peptidique au carboxyle libre.
M- est un métal.

- 2) Compositions selon la revendication I, caractérisée en ce que le métal M correspond à un de ceux existant naturellement dans les tissus animaux ou végétaux.
- 3) Compositions selon les revendications I et 2, caractérisées en ce que la chaine grasse R, comporte de 6 à 30 atomes de carbone.
- 4) Compositions selon les revendications I,2 et 3, caractérisées en ce que la chaine grasse R peut ètre saturée ou insaturée.
- 5) Procédé de traitement de tous végétaux, caractérisé en ce que, les compositions destinées à cet usage, correspondent aux revendications I à 4.

THIS PAGE BLANK (USPTO)